

## Chiarandà 2019



**Tenuta di Contessa Entellina: là dove nasce Donnafugata**

**Un Chardonnay dall'animo mediterraneo, Chiarandà 2019 offre un intenso bouquet con note fruttate (mela gialla e pera), floreali ed eleganti sentori dati dal lungo affinamento. In bocca è ampio e strutturato, con una piacevole trama sapida e minerale. Un bianco di lunga persistenza, ricco di sfumature e dal grande potenziale di invecchiamento.**

**DENOMINAZIONE:** Chardonnay Contessa Entellina Doc - Sicilia.

**UVE:** Chardonnay.

**ZONA DI PRODUZIONE:** Sicilia sud-occidentale, Tenuta di Contessa Entellina.

**TERRENI E CLIMA:** altitudine da 200 a 300 m s.l.m.; orografia collinare; suoli franco-argillosi a reazione sub-alcina (pH da 7,5 a 7,9) ricchi in elementi nutritivi (potassio, magnesio, calcio, ferro, manganese, zinco) e calcare totale da 20 a 35%. Inverni miti; estati asciutte e ventilate con forti escursioni termiche tra il giorno e la notte.

**VIGNETO:** allevamento a controspalliera con potatura a cordone speronato, lasciando da 6 a 8 gemme per pianta. Densità di 5.000 - 6.000 piante per ettaro, con rese di circa 50-60 quintali per ettaro.

**ANNATA:** nel cuore della Sicilia occidentale l'annata 2019 è stata meno piovosa, con 546 mm di pioggia rispetto alla media di 660 mm\*. Buona parte delle precipitazioni si sono avute in inverno e primavera, mentre l'estate è stata abbastanza asciutta. L'accurata gestione delle pratiche agronomiche, dalla potatura ai diradamenti fino alla scelta dei diversi momenti di raccolta, ha permesso di avere uve sane e ben mature. \*media delle precipitazioni calcolata a partire dalla vendemmia 2003 e rilevata a Contessa Entellina dal SIAS, Servizio Agrometeorologico Siciliano; in questo territorio, i dati pluviometrici si riferiscono all'annata agraria intesa

*dall'1 ottobre al 30 settembre dell'anno successivo.*

**VENDEMMIA:** la raccolta manuale dello Chardonnay in cassette con attenta selezione delle uve in vigna si è svolta nella seconda metà di agosto.

**VINIFICAZIONE:** la fermentazione è svolta in acciaio alla temperatura di 16-17°C. Affinamento 8 mesi sul feccino nobile, parte in rovere (65%, barrique di primo e secondo passaggio) e parte in vasche di cemento (35%); infine in bottiglia per almeno 22 mesi.

**DATI ANALITICI:** alcol 13,48 % vol., acidità totale 5,4 g/l., pH: 3,27

**NOTE DI DEGUSTAZIONE (15/3/2022):** dal colore giallo paglierino, offre un bouquet intenso e complesso con note fruttate (mela gialla e pera), floreali ed eleganti sentori dati dal lungo affinamento (nocciole e fieno). In bocca è ampio e strutturato, con una piacevole trama sapida e minerale. Un bianco di lunga persistenza, ricco di sfumature e dal grande potenziale di invecchiamento.

**LONGEVITÀ:** oltre 15 anni.

**CIBO & VINO:** ideale con piatti di pesce, anche affumicati, e carni bianche; da provare con risotti, legumi e formaggi di media stagionatura. Servirlo in ampi calici di buona altezza. Ottimo a 11 - 13°C.

**COLLEZIONE *Eleganza Mediterranea*:** raffinate interpretazioni del terroir. **Quando desideri** vivere un'esperienza sensoriale ricercata. Condividere la tua passione per vini eleganti e longevi. Vivere un momento di vera bellezza.

**DIALOGO CON L'ARTE** nasce nel 1992 come Chiarandà del Merlo dal nome dei due vigneti in cui si producono le uve destinate alla sua produzione. Il nome è stato poi semplificato in Chiarandà e l'etichetta si è arricchita di una presenza femminile che ne racconta la complessità e la raffinatezza.

**PRIMA ANNATA:** 1992.